Rajská omáčka

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

421 kalorií , **12 g** cukrů , **30 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/rajska-omacka

Příprava

Na másle dozlatova osmažíme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme mouku a chvilku smažíme do světle hněda. Přidáme olej, med, rajčatový protlak, bujón, pepř, bobkové listy a důkladně rozmícháme, aby nám nezůstali hrudky. Osolíme dle chuti. Ještě chvíli povaříme.

Tip k receptu

Na zjemnění chutě můžeme přidat 2 lžíce sladké smetany.

Ingredience

- 50 g másla
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček pepře
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 velký rajčatový protlak
- 1 lžíce včelího medu
- 750 ml hovězího bujónu
- sůl
- 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Omáčka